

*Menus  
2011*



# Menus für Bankette

## Vorspeisen:

---

- Rindertatar mit Sardellen und Kapern, mit einem Weissbrotcrustini garniert CHF 18.00
- Gebackenes pochiertes Ei auf Spinatsalat CHF 12.00
- Käsetarte auf Gurkensauce CHF 12.00
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit gebratenen Avocadospalten CHF 12.00
- Rindfleischsalat mit Kürbiskernen CHF 12.00
- Lachscarpaccio mit asiatischem Dressing CHF 13.00
- Bittersalat mit Birnenspalten und Blue-Cheese-Dressing CHF 12.00
- Gebratene Kalamari mit Kräuteröl und Peperonispinat CHF 12.00

## Suppen:

---

- Kalte Melonensuppe mit Erdbeercouli
- Gazpacho mit Salami-Chips
- Gurkenkaltschale mit Dill
- Apfel-Curry-Suppe
- Kräutersüppchen
- Orangen-Ingwer-Suppe
- Kalte Avocadosuppe je CHF 12.00

## Hauptgänge:

---

- Mariniertes Schweinefilet auf Spargel-Morchelgemüse und neuen Kartoffeln
- Gebratener Zander auf Kürbiskern-Minzpesto Spaghetti und Mangocrème
- Lammfilet mit Orangen-Thymian mariniert, Polenta und Cherry-Tomatengemüse
- Chili-Seeteufelmedallions auf Bananenrisotto und Okragemüse
- Pochierter Lachs auf Gemüseknudeln und einer leichten Weissweinsauce je CHF 38.00

## Specials:

---

### Hot and Cold

- Gebratenes Lammkarree mit einer Knoblauch-Chili-Polenta und hausgemachter Cassisglace

### Black and White

- Rinderfilet/ Seeteufel im Speckmantel auf sommerlichem Zitronengemüse und Gnocchi

### Yakamoto

- Lammstreifen in einer Wasabikruste mit süss-saurem Rettichsalat und Kartoffelstock

### It's coffee

- Rinderfilet mit einer aromatischen Kaffeemarinade auf Eierschwämmli-Gnocchi je CHF 49.00

## Desserts:

---

- Erdbeertiramisu im Glas
- Aprikosen-Erdbeer-Minz-Salat mit hausgemachtem Schokoladensorbet
- Himbeersalat mit Holunder und Orangenzucker mariniert, mit einer leichten Joghurtcreme
- Hausgemachtes Sorbet nach Wunsch mit gemischten Beeren
- Beerenkompott mit hausgemachter Meringeglacé je CHF 12.00

# Klassische Menus

\*

\*\*\*

Gemischter Salat „Chlosterhof“  
mit Sprossen, Croûtons und Kürbiskernen

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an einer leichten Rahmsauce mit Rösti und frischem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten

\*\*\*

\*

CHF 60.00

\*

\*\*\*

Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen und Croûtons

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

\*\*\*

\*

CHF 70.00

\*

\*\*\*

Türmchen mit grilliertem Gemüse und Fetakäse

\*\*\*

Kalbspiccata an einer Tomaten-Basilikum-Sauce auf Mandelrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Kirschsorbet im Glas serviert

\*\*\*

\*

CHF 62.00

\*

\*\*\*

Pfifferlingscrèmesuppe mit einer Rahmhaube

\*\*\*

Rehschnitzel an einer Preiselbeerjus mit hausgemachten Spätzle und Rosenkohl

\*\*\*

Brombeermousse mit Meringue und Rahm

\*\*\*

\*

CHF 65.00